UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO

DIPARTIMENTO SCIENZE AGRARIE, ALIMENTARI E FORESTALI

CORSO DI LAUREA IN MEDITERRANEAN FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY (LM-70 R)

Allegati al Regolamento didattico del Corso di Laurea Magistrale in *Mediterranean Food Science and Technology* (LM-70 R)

Allegato 1 - Articolazione del CL in Mediterranean Food Science and Technology (art. 3) – A.A. 2026/2027

Insegnamenti 1° anno	CFU	Per.	Val.	TAF	SSD
20220 - APPLIED TECHNOLOGY ON MEDITERRANEAN FOOD *Cinquanta (PO)*	6	1	V	B	AGRI-07/A
20206 - FOOD INDUSTRY MANAGEMENT AND ENTREPRENEURSHIP *Migliore (PA)*	6	1	V	B	AGRI-01/A
15390 - FOOD MICROBIOLOGY *Settanni (PO)*	6	1	V	B	AGRI-08/A
20218 - TECHNOLOGY AND QUALITY IN THE FOOD SUPPLY SYSTEM Cosenza (RD)	6	1	V	B	AGRI-07/A
20216 - AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.	11	2	V		
- FOOD PRODUCTION AND AGRO-INDUSTRIAL PLANTS *Vallone (PO)*	*6*	*2*		*C*	*AGRI-04/B*
- SUSTAINABLE AGROINDUSTRY SYSTEMS *Guarino (PA)*	*5*	*2*		*C*	*IIND-07/B*
24590 - AQUATIC FOOD PRODUCTION C.I.	9	2	V		
- FRESHWATER PRODUCTION	*3*	*2*		*C*	*AGRI-09/D*
- MARINE RESOURCES AND UTILIZATION *Messina (PO)*	*6*	*2*		*B*	*AGRI-09/D*
21781 - ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS C.I.	9	2	V		
- ENZIMOLOGY *Proia (PA)*	*3*	*2*		*C*	*BIOS-07/A*
- FOOD CHEMICAL ANALYSIS AND SAFETY CONTROL *De Pasquale (PA)*	*6*	*2*		*B*	*AGRI-06/B*
Attiv. form. a scelta dello studente I	3			D	
Insegnamenti 2° anno	**CFU**	**Per.**	**Val.**	**TAF**	**SSD**
20205 - CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING *Migliore (PA)*	6	1	V	B	AGRI-01/A
20219 - FOOD TRADE AND SAFETY LEGISLATION	6	1	V	B	GIUR-03/B
20227 - PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I.	9	1	V		
- BIOTIC CONTAMINANTS AND FOOD CONTROL	*3*	*1*		*C*	*AGRI-05/B*
- PEST CONTROL FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY *Peri (PO)*	*6*	*1*		*B*	*AGRI-05/A*
06634 - STAGE	12	1	G	F	
20204 - FOOD SENSORY ANALYSIS *Crupi (PA)*	6	2	V	B	AGRI-07/A
16047 - THESIS	20	2	G	E	
Attiv. form. a scelta dello studente II	5			D	
	64				

GRUPPI DI ATTIVITA' FORMATIVE OPZIONALI

Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate) I	CFU	Per.	Val.	TAF	SSD
24595 - FOOD PACKAGING	3	1	V	D	AGRI-07/A
ATTIV. FORM. A SCELTA DELLO STUDENTE (CONSIGLIATE) II	**CFU**	**Per.**	**Val.**	**TAF**	**SSD**
25254 - METHODS FOR ENERGY AND ENVIROMENT EFFICIENT AGRI-FOOD SYSTEMS	3	1	V	D	IIND-07/B
24592 - POST HARVEST MANAGEMENT AND QUALITY OF FRUIT CROPS *Inglese (PO)*	5	1	V	D	AGRI-03/A

Legenda: Per. = periodo o semestre; Val. = Valutazione (V=voto, G=giudizio); TAF= Tipologia Attività Formativa (A=base, B=caratterizzante, C=Affine, S=stages, D=a scelta, F=altre, E=prova finale).

Allegato 2 - Obiettivi specifici del CLM in Mediterranean Food Science and Technology (art. 3) – A.A. 2026/2027

Insegnamenti 1° anno	Obiettivi specifici
20220 - APPLIED TECHNOLOGY ON MEDITERRANEAN FOOD	Il corso è focalizzato all'utilizzo della "mild technologies" su alimenti tipici dell'area mediterranea e alla valutazione di tali tecnologie sulla qualità degli alimenti. Esso mira, dunque, a: fornire le conoscenze per affrontare in modo efficace i processi di trasformazione e conservazione degli alimenti; analizzare ed implementare le tecnologie innovative al fine di garantire sicurezza, ottimizzare la qualità e prolungare la shelf-life degli alimenti; comprendere ed analizzare il rapporto tra le condizioni operative e le diverse caratteristiche qualitative degli alimenti.
20206 - FOOD INDUSTRY MANAGEMENT AND ENTREPRENEURSHIP	Il corso si propone di fornire agli studenti gli strumenti teorici e applicative necessari per comprendere il funzionamento economico e manageriale delle imprese operanti nel sistema agroalimentare. Particolare attenzione sarà dedicata all'analisi delle relazioni lungo la filiera alimentare, alle strategie di prezzo, alla distribuzione commerciale e ai servizi di ristorazione. Al termine del corso gli studenti avranno acquisito le conoscenze necessarie per analizzare le dinamiche competitive del settore agroalimentare, comprendere I processi di creazione del valore lungo la filiera e valutare le principali decisioni manageriali relative alla commercializzazione, alla distribuzione e alla gestione dei servizi alimentari.
15390 - FOOD MICROBIOLOGY	Il Corso fornisce le conoscenze relative ai microrganismi di interesse agroalimentare con particolare riferimento ai microrganismi protecnologici, alterativi e patogeni. Particolare attenzione è data ai metabolismi microbici, quindi al ruolo dei microrganismi nelle produzioni di alimenti sicuri, stabili e di qualità, nonché' ridurre le perdine di prodotto. Sono approfonditi i metodi e le tecniche di analisi qualitativi e quantitativi per il controllo dei microrganismi di interesse alimentare con particolare riferimento alla sicurezza e igiene delle materie prime, semi-trasformati e prodotti finiti. Sono approfondite le moderne tecniche di analisi fenotipiche e di biologia molecolare per l'identificazione e monitoraggio dei microrganismi nonché' i criteri di selezione e applicazione degli starter microbici. Particolare attenzione è data al controllo dei microrganismi mediante trattamenti fisici, chimici e biologici nell'ambito della sicurezza alimentare. Le attività svolte durante le esercitazioni in aula forniscono conoscenze per risolvere problemi legati al controllo della sicurezza e qualità delle produzioni alimentari, la gestione delle fermentazioni e degli starter su scala industriale e dei coadiuvanti alimentari in matrici alimentari, alla gestione quantitativa dei materiali e reagenti necessari alla realizzazione delle analisi microbiologiche.
20218 - TECHNOLOGY AND QUALITY IN THE FOOD SUPPLY SYSTEM	Il corso fornisce le conoscenze applicative delle Operazioni Unitarie (OU) più utilizzate nell'industria della preparazione e distribuzione alimentare nella conservazione e produzione di alimenti, bevande e ingredienti alimentari. Lo studente alla fine del corso dovrà conoscere: Principi e tecniche di conservazione degli alimenti; Tecnologie di preparazione: le tecniche di cottura degli alimenti; Tecniche di conservazione: il congelamento e la surgelazione degli alimenti; Norme igienico–sanitari; I processi della ristorazione collettiva e l'organizzazione dei sistemi (legami cook serve/cook hold/cook chill/sous vide/cook frozen); Materiali a contatto con gli alimenti (MOCA) per gli impianti e le attrezzature della ristorazione.
20216 - AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.	
- FOOD PRODUCTION AND AGRO-INDUSTRIAL PLANTS	Obiettivo del modulo è quello di approfondire le caratteristiche tecniche e funzionali delle macchine e degli Impianti dell'industria agroalimentare dell'area mediterranea per l'ottenimento di prodotti di qualità. Saranno studiati i criteri di scelta e di gestione delle macchine dei processi produttivi dei settori olio, vino e ortofrutticolo. Saranno trattate le macchine per la lavorazione, la trasformazione, lo stoccaggio, il confezionamento e la conservazione dei prodotti agroalimentari con particolare riferimento alle caratteristiche tecniche, costruttive, operative, alle relative modalità di regolazione in funzione delle caratteristiche del prodotto in ingresso e del prodotto in uscita.
- SUSTAINABLE AGROINDUSTRY SYSTEMS	Il corso mira a fornire le conoscenze necessarie per applicare strategie sostenibili nella prospettiva dell'economia circolare, per trovare soluzioni per migliorare le prestazioni energetiche e ambientali (eco-design) di prodotti, servizi e organizzazioni, per applicare la metodologia di valutazione del ciclo di vita a prodotti e servizi del sistema agroindustriale, per calcolare la loro impronta di carbonio e l'energia incorporata e per ottenere etichette ambientali di prodotto.
24590 - AQUATIC FOOD PRODUCTION C.I.	
- FRESHWATER PRODUCTION	Il corso fornisce conoscenze sull'acquacoltura d'acqua dolce, in prospettiva regionale, in Europa e nell'area mediterranea. Saranno studiate la gestione dei riproduttori, la riproduzione, l'avannotteria, l'allevamento delle larve, lo svezzamento e l'ingrasso. Il programma comprende l'acquacoltura di specie edibili d'interesse commerciale, nonché un'analisi approfondita degli effetti della

	dieta e delle condizioni di allevamento sulle prestazioni produttive, sul benessere degli animali e sulla qualità dei prodotti. Il Corso introduce strategie innovative e sostenibili, come i sistemi acquaponici e la coltivazione di piante acquatiche da utilizzare in maniera integrata con pesci e altri organismi in acquacoltura, nei mangimi e nell'alimentazione umana.
- MARINE RESOURCES AND UTILIZATION	Obiettivi del corso sono la conoscenza delle risorse ittiche della pesca artigianale e industriale del Mediterraneo, dell'acquacoltura marina, dell'acquacoltura integrata multitrofica e le strategie attuative finalizzate al loro uso sostenibile e al miglioramento della competitivita' sui mercati internazionali. E' prevista l'acquisizione di conoscenze riguardanti gli effetti di fattori abiotici e biotici sulle caratteristiche dei prodotti: dai cambiamenti climatici ai metodi di mattazione. Saranno studiate le nuove frontiere del seafood: dal consumo di plancton ai prodotti trasformati di quarta gamma, passando per le alghe, nochè le strategie di valorizzazione del pescato, di valorizzazione delle risorse non-food e degli scarti di lavorazione dei prodotti ittici per la produzione di molecole bioattive marine (omega-3, chitina, chitosano, astaxantina, polifenoli), alimenti funzionali e nutraceutici. Lo studente, infine, acquisira' anche competenze per la valutazione della qualita' del prodotto.
21781 - ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS C.I.	
- ENZIMOLOGY	Il modulo di enzimologia si propone di far conoscere agli studenti i principi di cinetica enzimatica, le principali tecniche in enzimologia e le strategie biotecnologiche per aumentare la stabilità e l'attività enzimatica, al fine di utilizzare enzimi così da ottenere cambiamenti desiderati nei prodotti alimentari.
- FOOD CHEMICAL ANALYSIS AND SAFETY CONTROL	Il corso ha l'obiettivo di fornire i concetti fondamentali della chimica dei residui fitosanitari e degli inquinanti di natura organica ed inorganica in alimenti. Obiettivo di questo insegnamento è fornire conoscenze teoriche e in parte pratiche di metodiche analitiche per il controllo della qualità dell'alimentazione umana.
Insegnamenti 2° anno	
20205 - CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING	Il corso si propone di fornire allo studente le competenze di base per la comprensione delle scelte di acquisto del consumatore e della gestione di un processo di marketing strategico in ambito aziendale. L'approccio seguito è quello di filiera, orientato alla valorizzazione della qualità e della sostenibilità economica, sociale ed ambientale delle produzioni agroalimentari. In particolare, il corso si propone di fornire agli studenti la conoscenza e gli strumenti per l'applicazione del marketing agroalimentare in relazione alle caratteristiche dei consumatori, alle nuove dinamiche di consumo e ai principali fattori caratterizzanti il prodotto e la sua distribuzione e comunicazione, nonché' di identificare gli strumenti idonei per realizzare appropriate strategie volte a valorizzare i prodotti agroalimentari sul mercato.
20219 - FOOD TRADE AND SAFETY LEGISLATION	Scopo del corso è fornire agli studenti idonei strumenti concettuali volti a conoscere e comprendere i tradizionali istituti del diritto alimentare e le novità del settore, collegandoli alla disciplina dell'impresa alimentare, della tutela dei consumatori di alimenti, dell'analisi del rischio, della sicurezza e qualità degli alimenti, dell'etichettatura e trasferimento delle informazioni al pubblico. Il taglio teorico-pratico del corso si prefigge, quindi, in primis di incentivare lo sviluppo di strumenti adatti a comprendere e contestualizzare i principi e criteri generali che informano l'apparato normativo definito in materia di produzione e commercio di alimenti e, conseguentemente, di offrire la capacità di applicare quanto appreso ai casi concreti.
20227 - PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I.	
- BIOTIC CONTAMINANTS AND FOOD CONTROL	L'insegnamento mira a fornire i principi generali inerenti alla contaminazione degli alimenti da microrganismi fungini e loro metaboliti secondari, nonché alla gestione delle stesse contaminazioni secondo razionali strategie. L'attività di laboratorio è rivolta all'osservazione dei principali caratteri macro/microscopici dei più comuni Taxa di funghi contaminanti gli alimenti, alla valutazione dei livelli di contaminazione, all'isolamento delle colonie fungine contaminanti e loro diagnosi mediante tecniche sierologiche e molecolari.
- PEST CONTROL FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY	L'obiettivo della disciplina è fornire conoscenze di morfologia, fisiologia ed etologia relative alle principali specie di insetti infestanti delle derrate e introdurre lo studente alle strategie di difesa volte a preservare la qualità e la sicurezza delle derrate alimentari. Gli approfondimenti riguarderanno le principali specie di insetti infestanti, in relazione ai danni prodotti sulle derrate alimentari, il loro inquadramento sistematico, le tecniche di monitoraggio e di diagnosi per l'identificazione e la quantificazione dei principali agenti infestanti, e i metodi di controllo. Per sviluppare le capacità di apprendimento, di analisi critica e di comunicazione degli studenti, saranno affidati casi-studio da svolgere singolarmente o in gruppo e da presentare in aula.
06634 - STAGE	
20204 - FOOD SENSORY ANALYSIS	Il corso si propone di trasmettere agli studenti una serie di acquisizioni teoriche e pratiche utili al fine di un inserimento degli stessi nell'attività professionale. Agli studenti verranno forniti gli strumenti per utilizzare le varie tecniche di analisi sensoriale dei prodotti alimentari, per mettere a punto un disegno sperimentale e per elaborare statisticamente i dati.

16047 - THESIS	
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate) I	
24595 - FOOD PACKAGING	Gli obiettivi formativi dell'insegnamento prevedono che lo studente, al termine del corso, comprenda perché è necessario confezionare gli alimenti e come il packaging contribuisce a conservarli e ridurre gli sprechi, riconosca i principali materiali da imballaggio (es. carta, vetro, plastica) e i loro utilizzi, conosca le funzioni principali del packaging quali protezione, comunicazione e sostenibilità, individui i rischi per il consumatore legati al contatto tra alimenti e materiali da imballaggio, comprenda come il packaging influenza il comportamento del consumatore e l'impatto ambientale, sia in grado di stimare la shelf-life di un prodotto alimentare in base alle caratteristiche dell'imballaggio e dell'alimento.
Attiv. form. a scelta dello studente (consigliate) II	
25254 - METHODS FOR ENERGY AND ENVIROMENT EFFICIENT AGRI-FOOD SYSTEMS	Il corso si propone di fornire agli studenti gli strumenti metodologici e operative per analizzare e migliorare le prestazioni energetiche e ambientali dei sistemi agroalimentari mediterranei. Obiettivo formativo è mettere lo studente in grado di leggere un impianto agroalimentare come sistema di flussi di energia, materia e acqua, di quantificarne consumi e impatti mediante bilanci energetici, energy audit, indicatori di prestazione e water footprint, e di individuare strategie di miglioramento basate su sistemi di gestione (ISO 50001, ISO 14001, EMAS), ecologia industriale, economia circolare e criteri di green procurement. Il Corso integra fondamenti fisico-termodinamici, quadro normativo europeo (efficienza energetica, Farm to Fork, Green Deal) e applicazione a casi studio reali del contesto mediterraneo.
24592 - POST HARVEST MANAGEMENT AND QUALITY OF FRUIT CROPS	Introdurre gli studenti al concetto di qualità specifica e di qualità globale dei prodotti frutticoli. Fornire le informazioni necessarie per una valutazione delle caratteristiche qualitative e di preparazione per il mercato dei principali prodotti freschi sia ai trasformati. Approfondire la conoscenza del settore produttivo delle coltivazioni frutticole, con riferimento agli aspetti che influenzano la qualità di tali colture, le relazioni tra ambiente e qualità, gli usi agro-industriali. Fornire indicazioni sui mezzi e le tecniche per conservare e valorizzare la qualità dei prodotti frutticoli nelle fasi post-raccolta.

Allegato 3 - Modalità di accesso al CLM in Mediterranean Food Science and Technology (art. 4) – A.A. 2026/2027

Requisiti curriculari

Come previsto dall'art. 6, comma 2 del D.M. 270/04, per essere ammessi al corso di studio in 'Mediterranean Food Science and Technology' occorre che gli studenti siano sottoposti alla verifica del possesso dei requisiti curriculari e di personale preparazione. I requisiti curriculari saranno verificati sulla base del possesso di un titolo di laurea conseguito nelle classi: L-26 (Scienze e Tecnologie Agroalimentari, L-2 (Biotecnologie), L-13 (Scienze Biologiche), L-25 (Scienze e Tecnologie Agrarie e Forestali), L-27 (Scienze e Tecnologie Chimiche), L-29 (Scienze e Tecnologie Farmaceutiche), L-32 (Scienze e Tecnologie per l'Ambiente e la Natura), L-38 (Scienze e Zootecniche e Tecnologie della produzione animali) e L/SNT3 (Classe delle Lauree in Professioni Sanitarie Tecniche) o altro titolo conseguito nelle classi omologhe, ex D.M. 509/99, o, nel rispetto della normativa vigente, di un titolo equipollente conseguito all'estero.

In caso di possesso di altra laurea triennale o magistrale a carattere scientifico o sanitario il candidato dovrà aver conseguito (anche tramite corsi singoli) almeno 48 CFU complessivi nei SSD PHYS/*o MATH/*, BIOS/*, CHEM/* e AGRI/*, con un limite minimo pari a:

- 6 CFU in PHYS/* o MATH/*
- 6 CFU in BIOS-07/A
- 6 CFU in CHEM-03/A o AGRI-06/B
- 16 CFU in AGRI-07/A
- 6 CFU in AGRI-08/A o BIOS-15/A

Nel caso in cui il richiedente non possieda i requisiti curriculari richiesti, lo stesso potrà iscriversi al corso di Laurea quando li avrà maturati attraverso superamento di corsi singoli.

Modalità di verifica della personale preparazione

La verifica della personale preparazione alla quale potranno accedere solo gli studenti in possesso dei requisiti curriculari potrà essere espletata o sulla base del voto di laurea individuato dal Regolamento del CdS oppure sulla base della preparazione personale dello studente con riferimento:

- alle discipline scientifiche di base di carattere tecnologico applicativo ed economico riguardanti la produzione, trasformazione e conservazione dei prodotti alimentari;
- alle principali operazioni e processi della tecnologia alimentare;
- al ruolo e il significato della presenza dei microorganismi nella conservazione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- ai meccanismi di alterazione e deterioramento degli alimenti e i metodi per il loro controllo;
- alle principali teorie economiche che regolano la produzione e la commercializzazione dei prodotti alimentari;
- alla conoscenza della lingua inglese (livello B2 del CEFR).

La verifica dell'adeguatezza della personale preparazione verrà effettuata da una Commissione didattica che sarà opportunamente istituita dal C.I. Food Science and Technology.

La suddetta verifica si intende automaticamente superata per i laureati che abbiano conseguito il titolo presso gli atenei italiani con un voto finale pari o superiore a 90/110 e che siano in possesso di una certificazione linguistica del livello richiesto (B2 del CEFR) oppure di almeno 5 CFU curriculari in ambito linguistico.

Allegato 4 - Docenti titolari di insegnamento nel CLM in Mediterranean Food Science and Technology (art. 14) – A.A. 2026/2027 (Offerta Formativa erogata)

Coorte	Insegnamento (Denominazione/SSD/Ore didattica assistita)			Docente (Nominativo/ruolo/SSD)		
2026	APPLIED TECHNOLOGY ON MEDITERRANEAN FOOD	AGRI-07/A	60	Luciano CINQUANTA	*PO*	AGRI-07/A
2026	ENZIMOLOGY (modulo di ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS C.I.)	BIOS-07/A	30	Patrizia PROIA	*PA*	BIO/10
2026	FOOD CHEMICAL ANALYSIS AND SAFETY CONTROL (modulo di ENZIMOLOGY AND FOOD CHEMICAL ANALYSIS C.I.)	AGRI-06/B	60	**Claudio DE PASQUALE**	***PA***	**AGRI-06/B**
2026	FOOD INDUSTRY MANAGEMENT AND ENTREPRENEURSHIP	AGRI-01/A	60	Giuseppina MIGLIORE	*PA*	AGRI-01/A
2026	FOOD MICROBIOLOGY	AGRI-08/A	60	**Luca SETTANNI**	***PO***	**AGRI-08/A**
2025	FOOD PACKAGING	AGRI-07/A	30	Docente non specificato		
2026	FOOD PRODUCTION AND AGRO-INDUSTRIAL PLANTS (modulo di AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.)	AGRI-04/B	60	**Mariangela VALLONE**	***PO***	**AGRI-04/B**
2026	SUSTAINABLE AGROINDUSTRY SYSTEMS (modulo di AGROINDUSTRY SUSTAINABLE SYSTEMS AND PLANTS C.I.)	IIND-07/B	50	Francesco GUARINO	*PA*	IIND-07/B
2026	FRESHWATER PRODUCTION (modulo di AQUATIC FOOD PRODUCTION C.I.)	AGRI-09/D	30	Docente non specificato		
2026	MARINE RESOURCES AND UTILIZATION (modulo di AQUATIC FOOD PRODUCTION C.I.)	AGRI-09/D	60	Concetta Maria MESSINA	*PO*	AGRI-09/D
2026	TECHNOLOGY AND QUALITY IN THE FOOD SUPPLY SYSTEM	AGRI-07/A	60	Alessandro COSENZA	*RD*	ICHI-02/A
2025	CONSUMER BEHAVIOUR AND FOOD MARKETING	AGRI-01/A	60	Giuseppina MIGLIORE	*PA*	AGRI-01/A
2025	PEST CONTROL FOR THE FOODSERVICE INDUSTRY (modulo di PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I.)	AGRI-05/A	60	**Ezio PERI**	***PO***	**AGRI-05/A**
2025	BIOTIC CONTAMINANTS AND FOOD CONTROL (modulo di PEST MANAGEMENT AND DISEASE CONTROL IN THE FOODSERVICE INDUSTRY C.I.)	AGRI-05/B	30	**Andrea Giovanni CARUSO**	***RD***	**AGRI-05/B**
2025	FOOD SENSORY ANALYSIS	AGRI-07/A	60	**Pasquale CRUPI**	***PA***	**AGRI-07/A**
2025	FOOD TRADE AND SAFETY LEGISLATION	GIUR-03/B	60	Marco GJOMARKAJ		Docente a contratto

In grassetto sono evidenziati i docenti di riferimento del CdS.

Allegato 5 – Docenti tutor nel CLM in Mediterranean Food Science and Technology (art. 23) – A.A. 2026/2027

Docente	E-Mail	Tipo
Claudio DE PASQUALE	*claudio.depasquale@unipa.it*	Docente di ruolo
Mariangela VALLONE	*mariangela.vallone@unipa.it*	Docente di ruolo
Ezio PERI	*ezio.peri@unipa.it*	Docente di ruolo
Concetta Maria MESSINA	*concetta.messina@unipa.it*	Docente di ruolo
Giuseppina MIGLIORE	*giuseppina.migliore@unipa.it*	Docente di ruolo

Allegato 6 - Riferimenti del CLM in Mediterranean Food Science and Technology (art. 25) – A.A. 2026/2027

Dipartimento Scienze Agrarie, Alimentari e Forestali - SAAF
Viale delle Scienze, Edificio 4 - Ingresso B
90128 Palermo (PA)
Web: http://www.unipa.it/dipartimenti/saaf

Coordinatore del Corso di Studio
Prof.ssa Mariangela VALLONE
Mail: mariangela.vallone@unipa.it
Tel. +39 09123865609

Responsabile della U.O. Didattica del Dipartimento
Dott.ssa Sonia VALENTINO
Mail: didattica.saaf@unipa.it
Tel. +39 09123892307

Referente Tirocini
Sig. Onofrio TERZO
Mail: onofrio.terzo@unipa.it
Tel. +39 09123890784

Contact person per l'internazionalizzazione
Dott.ssa Noemi PEZZATINI
Mail: noemi.pezzatini@unipa.it
Tel. +39 09123863918

Manager didattico del Dipartimento
Dott.ssa Valentina ZARCONE
Mail: valentina.zarcone@unipa.it
Tel. + 39 09123864208

Rappresentanti degli studenti

Nominativo	Mail
Lucia Maria Rita LETO	*luciamariarita.leto@you.unipa.it*

Componenti Commissione Paritetica Docenti-Studenti
Prof. Claudio DE PASQUALE
Mail: claudio.depasquale@unipa.it
Tel. + 39 09123864672

Nedia MOHAMED (Rappresentante studenti)
Mail: nedia.mohamed@you.unipa.it

Indirizzo internet:
https://www.unipa.it/dipartimenti/saaf/cds/mediterraneanfoodscienceandtechnology2334

Riferimenti: Guida dello Studente, Guida all'accesso ai Corsi di Laurea o di Laurea Magistrale.
Portale "Universitaly" http://www.universitaly.it/